

DESCRIPTION

- Type de produit : Champignons filamenteux ou levuriforme.
- Espèce : Geotrichum candidum
- Support : Lactose
- Population : 8.10⁷ UFC par dose
- Tolérance de 0,85 (6,8.10⁷ UFC/dose) à 1,5 fois la norme (12.10⁷ UFC/dose)
- Principales caractéristiques : Couleur : blanc
Croissance morphologique : feutrant
Protéolyse : moyenne
Lipolyse : moyenne
Sensibilité au sel : faible

AVANTAGES

Les cultures de Geotrichum candidum de DSM food Specialties B.V., utilisées seules ou en association avec Penicillium candidum jouent un rôle important sur l'aspect de la fleur (finesse, homogénéité, etc...) et sur les qualités organoleptiques des fromages (désamérisation, production de composés aromatiques tels que méthylcétones, alcools, acides gras libres, etc...). En consommant l'acide lactique, Geotrichum candidum contribue à la remontée du pH nécessaire au développement de la flore d'affinage neutrophile (corynébactéries, etc...).

Sa rapidité d'installation à la surface des fromages permet la prévention des contaminations fongiques.

GC Y développe un feutrage blanc très rapidement et génère des notes aromatiques lactées. Son potentiel enzymatique (activités protéasiques, lipolytiques, estérasiques, etc...) permet l'amélioration de la texture et du goût des fromages.

Technologies conseillées : toutes les technologies (pâtes molles à croûte fleurie, pâtes molles et pâtes pressées à croûte morgée, etc...).

MODE D'EMPLOI

➤ Mode d'ensemencement :

Inoculation dans le lait avant emprésurage : par addition directe de la totalité du lyophilisat dans le tank de maturation ou la cuve de fabrication.

Vaporisation : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation. Agiter durant l'utilisation pour bien homogénéiser la solution.

Soins en cave (frottage ou brossage) après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation.

➤ Taux d'ensemencement : variable selon les technologies (1 à 6 doses par 1 000 L de lait).

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Qualité microbiologique	Méthodes	Résultats
Entérobactéries	VRBG : NFV 08-054	< 1 / dose
Germes mésophiles aérobies revivifiables excepté autres souches du même genre	PCA : NF EN ISO 4833	< 500 / dose
Moisissures et levures contaminantes	YGC : NFV 08-059	< 10 / dose
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF ISO 15213	< 10 / g
Staphylocoques coagulase positive	NF EN ISO 6888-3	Absence / 1 g
Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-1	Absence / 25 g
Salmonelles	NF EN ISO 6579	Absence / 25 g

STOCKAGE ET DUREE DE VIE

Conservation : 8 mois maxi à -18°C. Ne pas conserver le sachet ouvert. La conservation des ferments est optimale à la température de -18°C. En cas de stockage à une température supérieure à la température recommandée de -18°C, la durée de stockage doit être la plus courte possible et ne pas excéder 2 mois à compter de la date d'expédition. La température de stockage ne doit pas excéder +4°C.

Ferment Geotrichum GCY
Février 2014